

LA CARTE « L'ASTON CLUB » du MOON BAR

Le chef Yohan Gopaul vous présente sa carte

Nos Entrées

LE BŒUF

21 €

Carpaccio de bœuf façon Riviera, mesclun, pesto, copeaux de parmesan, Pignons, tartare de tomates

Beef carpaccio Riviera style, mesclun, pesto, parmesan shavings, pine nuts, tomato tartar

Carpaccio di manzo tipo Riviera, mesticanza, pesto, scaglie di Parmigiano, Pinoli e tartare di pomodori

LA BURRATA DES « POUILLES »

21€

Et ses tomates  oubliées, condiment balsamique

Burrata from Puglia and its forgotten tomatoes, balsamic condiment

Con pomodori e condimento balsamico

LA DAURADE ROYALE

21€

Fines lamelles de daurade royale marinée aux 3 agrumes, gingembre, coriandre

Finely sliced gilthead sea bream marinated with a variety of 3 citrus fruits, ginger, coriander

Lamelle d'orata reale marinata ai 3 agrumi, zenzero e coriandolo

LE CRABE

23 €

Effiloché de crabe au citron vert, gingembre et piment d'Espelette,

Carpaccio de betteraves confites à l'huile d'avocat

Shredded crab with lime, ginger and Espelette pepper, beetroot carpaccio confit in avocado oil

Polpa di granchio al limone verde (lime), zenzero e pepe d'Espelette,

Carpaccio di barbabietole all'olio d'avocado

Nos salades

LA NIÇOISE

21 €

Thon snacké, anchois, mesclun, tomates, concombres, œufs durs, radis,

Céleri branche, poivrons, olives, cabrettes

Seared tuna, anchovies, mesclun, tomatoes, cucumber, hard-boiled eggs, radish,


celery sticks, peppers, olives, spring onions

Tonno, acciughe, mesticanza, pomodori, cetrioli, ouva sode, ravanelli, sedano,

Peperoni, olive e cipolle primaverili

LA CÉSAR

23€

Poulet croustillant , salade romaine, copeaux de parmesan, croûtons, sauce César, sauce vierge

Crispy chicken, romaine salad, parmesan shavings, croutons, caesar dressing, sauce vierge

Pollo croccante, lattuga romana, scaglie di parmigiano, crostini,

salsa Cesar e all'olio d'oliva

TTC (Toutes taxes comprises), Including VAT

Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,

Notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.

Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992

LA CÉSAR GAMBAS

27€

Gambas sauvages, salade romaine, copeaux de parmesan, croûtons, sauce César, sauce vierge
Wild prawns, romaine salad, parmesan shavings, croutons, Caesar dressing, sauce vierge
Gamberi selvatici, lattuga romana, scaglie di parmigiano, crostini,
Salsa Cesar e all'olio d'oliva

LA THAI

27€

Filet de bœuf, salade iceberg, carottes, choux, pois gourmands, germes de soja,
Jus d'agrumes, soja, miel
Beef fillet, iceberg lettuce, carrots, cabbage, snow peas, bean sprouts, citrus juice, soy sauce, honey
Filetto di manzo, insalata iceberg, carote, cavolo, piselle mangiatutto,
Germi di soia, succo di agrumi, soia e miele

Nos Pâtes

GAMBAS & VONGOLES

28 €

Spaghettis aux gambas sauvages et palourdes
Spaghetti with wild prawns and clams
Spaghetti ai gamberi selvatici e alle vongole

Nos poissons


LA DAURADE

27 €

Daurade royale, légumes de saison, beurre aux fruits de la passion
Gilthead sea bream, seasonal vegetables, passion fruit butter
Orata reale, verdura di stagione, burro ai frutti della passione

LE SAUMON

29 €

Pavé de saumon  sauvage des Îles Hébrides, écrasé de pommes de terre aux olives Taggiasche,
Sauce vierge
Hebridean salmon steak, mashed potatoes with Taggiasche olives, sauce vierge
Salmone selvatico delle isole Ebridi, purea di patate alle olive Taggiasche e salsa all'olio d'oliva

LE CABILLAUD

31 €

Cabillaud poché, asperges, coques, émulsion citronnelle
Poached cod, asparagus, cockles, lemongrass emulsion
Baccalà in camicia, asparagi, cozze, emulsione di lemongrass

TTC (Toutes taxes comprises), Including VAT

Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,


Notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.

Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992

Nos viandes

LA VOLAILLE*

28 €

Suprême de volaille  en croûte de céréales, purée de pommes de terre à la truffe, jus de volaille
Chicken supreme in a cereal crust, potato purée with truffles, chicken jus
Petto di pollo in crosta di cereali, purea di patate al tartufo e sugo di pollame

LE BŒUF*

39 €

Filet de bœuf poêlé, sauce au poivre de Madagascar, frites maison
Pan-fried fillet of beef, Madagascar pepper sauce, home-made fries
Filetto di manzo in padella, salsa al pepe di Madagascar e patatine fritte fatte in casa

Nos garnitures

Salade verte, Green salad, Insalata verde	5 €
Haricots verts, Green beans, Fagiolini	6 €
Légumes du marché, Vegetables fresh from the market, Verdura	7 €
Frites maison, Home-made fries, Patatine fritte fatte in casa	7 €
Purée de pommes de terre à la truffe, Potato purée with truffles, Purea di patate al tartufo	9 €

* Toutes nos viandes sont d'origine Française

La carte de nos desserts du MOON BAR sur demande
Our MOON BAR dessert menu on request
Il nostro menu di dessert MOON BAR su richiesta

Menu Enfant / Children's Menu / Menu bambini à 13 € (4-12 ans)

Un plat au choix et deux boules de glace / Choice of dish and ice cream / Piatto a scelta e gelato

Poulet croustillant et frites / Saumon poêlé et légumes de saison / Spaghettis à la sauce tomate
Crispy chicken and fries / Pan-fried salmon and seasonal vegetables / Spaghetti with tomato sauce

Glace 2 boules

TTC (Toutes taxes comprises), Including VAT

Nous informons notre aimable clientèle que suite à un grand nombre de chèques impayés,

Notre établissement n'accepte plus le paiement par chèque.

Article L 112-8 du code monétaire et financier / Article 40 du décret n° 92-456 du 22 mai 1992